

# NOIX DE ST JACQUES AU LARD FUME

*et son tartare iodé*

## RECETTE POUR 10 PERSONNES

### ÉLÉMENTS DE BASE

Noix de st jacques	6 kg bruts
Soit	10 x 3 pièces
Poitrine fumée	30 tranches fines
Huile d'olive	QS

### FUMET DE ST JACQUES

Barde de st jacques
Échalotes
Eau
Vin blanc
Thym
Noilly Prat
Crème double
Beurre

### TARTARE IODÉ

St jacques	0.250 kg
Huîtres	12 pièces
Saumon frais	0.300 kg
Artichauts	3 pièces
Tomates confites	QS
Câpres	0.050 kg
Ciboulette	¼ botte
Échalotes	2 pièces
Jus de citron	QS
Huile d'olive	QS
Zeste de citron	1 pièce
Sel / Poivre	PM

### DÉCORATION

Pâte à philo	QS
Beurre clarifié	QS
Ciboulette	QS
Cerfeuil	QS

### PROGRESSION

**1. Ouvrir, nettoyer, réserver** les noix de st-jacques au frais (conserver les bardes).

**2. Confectionner le fumet de st-jacques**, le cuire 20 minutes, le chinoiser, le réduire, le crémier, le monter au beurre légèrement.

**3. Réaliser le tartare**

Tourner, tailler en petits cubes les artichauts et les faire sauter à cru à l'huile d'olive. Refroidir et mélanger le tout avec les st-jacques, les huîtres et le saumon taillé finement.

Assaisonner avec le reste des condiments et réserver au frais.

**4. Habiller les noix de st jacques**

Enrouler une fine tranche de lard sur le côté de chaque noix.

**5. Préparer les éléments de décoration**

Badigeonner de beurre clarifié trois feuilles de philo et tailler de longs triangles saupoudrés d'épices et cuire entre 2 plaques au four à 180 °C pendant quelques minutes.

**6. Marquer en cuisson les st jacques**

dans une poêle anti-adhésive au beurre noisette.

**7. Dresser le tout harmonieusement**

avec un cordon de sauce et les éléments de décoration.